



GIOVANNI ALMONDO

ROERO ARNEIS DOCG Vigne Sparse 2011

VIGNETO

Varietà:	Arneis
Comune:	Montà
Tipologia terreno:	45% sabbia, 35% limo, 20% argilla.
Altitudine media:	330 m
Esposizione:	Est - SudEst
Pendenza:	25%
Età vigneto:	25 anni
Produzione media:	100 q/Ha
Epoca di vendemmia:	prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Uve:	100% Arneis
Pressatura:	soffice in atmosfera controllata (anidride carbonica).
Fermentazione:	15 giorni a 16-17°C in acciaio.
Affinamento:	5 mesi in acciaio sulle fecce fini.

PRODUZIONE E CONSUMO

Bottiglie prodotte:	38.000
Temperatura di servizio:	10-12°C

